

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Olivia (2013), bahwa ada kandungan bakso sebanyak kadar air 77,36%, protein 13,38%, kadar abu 1,54%, kadar lemak 1,19%, serat kasar 0,57% dan karbohidrat 5,96%. Bakso memiliki tekstur kenyal sehingga disukai oleh sebagian besar masyarakat. Bahan yang dapat menghasilkan tekstur kenyal yaitu rumput laut dan bahan pengeyal lainnya. Menurut Murti (2011), secara kimia rumput laut terdiri dari protein (5,4%), karbohidrat (33,3%), lemak (8,6%) serat kasar (3%) dan abu (22,25%). Rumput laut juga mengandung asam amino, vitamin, dan mineral seperti natrium, kalium, kalsium, iodium, zat besi dan magnesium. Kandungan asam amino, vitamin dan mineral mencapai 10-20 kali lipat dibandingkan dengan tanaman darat. Kandungan rumput laut yang berperan sebagai pengeyal yaitu senyawa karagenan.

Menurut Riset Kesehatan Dasar (2013), sekitar kurang lebih 93% anak-anak di Indonesia mengalami penurunan dalam mengkonsumsi sayur-sayuran dan buah-buahan. Data tersebut diketahui bahwa di Indonesia mengalami kekurangan konsumsi sayuran. Kurangnya konsumsi sayuran membuat peneliti melakukan substitusi sayuran (wortel) pada makanan yang disukai masyarakat yaitu bakso.

Konsumsi sayuran wortel untuk rumah tangga pada tahun 2011 sebesar 1,043 kg/kap/tahun mengalami penurunan dibandingkan tahun 2008 sebesar 1,147 kg.kap.tahun (BPS, 2011). Di Indonesia konsumsi bakso sangat tinggi, akan tetapi konsumsi sayuran khususnya wortel masih tergolong rendah. Dari hal tersebut perlu adanya diversifikasi pangan yaitu bakso yang di substitusi dengan wortel.

Wortel memiliki senyawa zat warna berupa beta-karoten sehingga memiliki manfaat kesehatan. Menurut Kumalaningsih (2006), Wortel segar mengandung air, protein, karbohidrat, lemak, serat, abu, nutrisi anti kanker, gula alamiah (fruktosa, sukrosa, dekstrosa, laktosa, dan maltosa), pektin, glutanion, mineral (kalsium, fosfor, besi dan natrium), vitamin (betakarotein, B1 dan C) serta *asparagine*. Betakaroten merupakan anti oksidan yang menjaga kesehatan dan menghambat proses penuaan. Betakaroten bisa mencegah dan menekan pertumbuhan sel kanker serta melindungi asam lemak tidak jenuh ganda dari proses oksidasi.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan diversifikasi pangan untuk membuat bakso dengan penambahan rumput laut dan wortel sehingga nilai gizi dapat meningkat. Selain itu, tekstur yang dihasil juga akan lebih baik dan adanya peningkatan konsumsi sayur-sayuran.

## **1.2 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian penambahan bubur rumput laut dan parutan wortel pada bakso daging ayam meliputi :

1. Mengetahui interaksi penambahan bubur rumput laut dan parutan wortel kualitas fisik, kimia dan organoleptik dengan penambahan bubur rumput laut dan parutan wortel pada bakso daging ayam.
2. Mengetahui pengaruh penambahan bubur rumput laut terhadap kualitas bakso daging ayam.
3. Mengetahui pengaruh penambahan parutan wortel terhadap kualitas bakso daging ayam.

### 1.3 Hipotesa

Adapun hipotesa dari penelitian penambahan bubur rumput laut dan bubur wortel pada bakso daging ayam meliputi:

1. Terdapat interaksi penambahan bubur rumput laut dan parutan wortel kualitas fisik, kimia dan organoleptik dengan pada bakso daging ayam.
2. Terdapat pengaruh penambahan bubur rumput laut terhadap kualitas bakso daging ayam.
3. Terdapat pengaruh penambahan parutan wortel terhadap kualitas bakso daging ayam.

